

## LOT 17 - Ateliers culinaires – Département 91 Essonne

Descriptif	<b>Nature et domaine du projet</b> <b>Définition</b>	Social  Les ateliers cuisine sont une occasion de créer du lien social autour d'un plaisir convivial et partagé. Véritable temps d'échange et de découverte des saveurs, ils permettent la participation de chacun et la valorisation de produits de qualité.
	<b>Forme du projet</b>	Atelier
	<b>Descriptif du projet</b>	Les ateliers servent à apprendre à cuisiner de façon saine et équilibrée et à petit budget.  Ces ateliers devront souvent comporter des menus végétariens afin de lutter contre le réchauffement climatique.  Le prestataire devra fournir les denrées alimentaires ainsi que le matériel de cuisine (outils, plaque de cuisson, réfrigérateur).  Ces ateliers auront lieu en soirée (début 19h ou 20h).
	<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire évoluer les habitudes alimentaires des étudiants vers une alimentation équilibrée et en lien avec les enjeux de la transition écologique</li> <li>• Apprendre à cuisiner des plats à bas coût</li> <li>• Créer du lien social</li> </ul>
	<b>Type de public et niveau</b>	Etudiant 2024/2025. Tout niveau : débutant, intermédiaire et confirmé.
	<b>Nombre de participants maximum par atelier</b>	15 personnes
	<b>Durée</b>	De septembre à juin : 28 séances annuelles de 2 heures chacune
	<b>Calendrier</b>	Première période : année universitaire 2025/2026 (sauf pendant les semaines de fermeture du Crous de Versailles pendant les fêtes de fin d'année et le mois d'août)
	<b>Lieu</b>	Département de l'Essonne 91